

Weißes Glühwein-Karamellbonbons-Sorbet, Bratbirne und karamellisierte Macadamianüsse

 happy-mahlzeit.com/2020/02/09/wei%C3%9Fes-gl%C3%BChwein-karamellbonbons-sorbet-bratbirne-und-

Zutaten für 4 Personen

Für das Glühwein-Sorbet:

- 200 g Karamellbonbons
- 150 ml Sahne
- 2 Liter trockenen Weißwein
- 2 Zitronen
- 4 Beutel Glühweifix
- 3 Zimtstangen
- 1 Nelke
- 6 Blatt Gelatine
- 1 Liter Prosecco
- 1 Liter Birnensaft
- 3 Orangen
- 300 ml Crème Double

Zubereitung: 50 g der Karamellbonbons in heißer Sahne langsam schmelzen.

Den Weißwein einmal kräftig aufkochen, die restlichen Karamellbonbons hineingeben. Die Zitronen halbieren, den Saft auspressen und samt der Zitronenhälften in den Weißweinsud geben. Glühweifix, Zimtstangen und Nelke ebenfalls hinzugeben. Erneut aufkochen lassen und beiseite ziehen.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, in den noch heißen Weißweinsud geben. Diesen durch ein Sieb abgießen und den Prosecco und Birnensaft unterrühren, ggf. mit Puderzucker abschmecken. Crème Double und die in der Sahne geschmolzenen Karamellbonbons unterrühren und in einer Eismaschine cremig zu einem Sorbet frieren.

Für die Bratbirne:

- 5 Williams Birnen mit Schale
- 3 Vanilleschoten
- 100 g Butter
- Zitronenabrieb

Zubereitung:

Die Birnen schälen, vierteln und die Kerngehäuse herausschneiden. Vanilleschoten der Länge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Die Butter in einer Pfanne mit dem Vanillemark aufschäumen. Birnenspalten dazugeben, leicht braun werden lassen und

etwas Zitronenabrieb darüber geben.

Für die karamellisierten Macadamianüsse:

- 300 g Macadamianüsse, ungesalzen
- 300 g Puderzucker
- etwas Wasser

Zubereitung:Die Macadamianüsse in einer Auflaufform im vorgeheizten Backofen bei 160°C Umluft 10-12 Minuten hellbraun rösten.

Puderzucker mit einem Schuss Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, die gerösteten Macadamianüsse hineingeben und unter ständigem Rühren so lange karamellisieren, bis sich eine dünne weiße Karamellschicht um die Macadamianüsse gebildet hat.

Für die Crème fraîche:

- 180 g Crème fraîche
- 50 g Karamellbonbons
- 50 g Sahne
- Zimt
- Zucker

Zubereitung50 g Karamellbonbons in 50 ml Sahne schmelzen lassen, in die Crème fraîche rühren und mit Zimt und Zucker abschmecken.

Anrichten:

Das Sorbet in Dessertschalen füllen, die Birnen darauf legen, mit den Macadamianüssen dekorieren und etwas Crème fraîche daneben geben.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Kerners Köche vom 25.11.2017